

# AMAP des Feuillantines

-- Recettes --

Recettes

## **Pain d'aubergine**

Luminita  
mardi 21 avril 2009

( *recette parue dans le n° 6 de la feuille de choux* ) Ingrédients :

- ▶ Une boîte de purée (ou de caviar) d'aubergine (350-400g) (si l'on a du courage, on peut faire soi-même le caviar d'aubergine en faisant griller au four les aubergines coupées en deux, puis en écrasant la chair avec de l'huile d'olive et des épices)
- ▶ 6 oeufs
- ▶ 1 boîte de crème (200ml)
- ▶ Coulis de tomates

Préparation :

Battre les oeufs avec la crème, y ajouter le caviar d'aubergine (son assaisonnement suffit). Faire cuire au bain marie, dans une terrine posée dans un autre plat avec un fond d'eau pendant env. 40 min à four moyen. Retirer du four lorsque la pâte est montée comme un soufflé. Laisser tiédir avant de napper la partie supérieure de coulis de tomate. Se déguste tiède ou froid.